



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Управление инновациями

Закреплена за кафедрой	Менеджмент и финансы производственных систем		
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения		
Профиль	Технология продуктов животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Срок обучения	2 года		
Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	2 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	зачеты 3		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	3(2.1)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48.25	48.25	48.25	48.25
Сам. работа	23.75	23.75	23.75	23.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	72	72	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор Мерзликина Г.С. д.э.н

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Управление инновациями

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Менеджмент и финансы производственных систем

28.04.2021 номер протокола 9 2021 г.

Зав. кафедрой Сазонов Сергей Петрович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств

Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от

02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Целью изучения дисциплины «Управление инновациями» является формирование у магистрантов основополагающих знаний по управлению инновационными процессами на микроуровне. Студенты должны научиться ориентироваться в актуальной проблематике управления инновационными процессами, овладеть базовой системой знаний об управлении инновациями, которые требуются специалисту в процессе создания инновационных пищевых продуктов и оценке эффективности инновационной деятельности.	
Задачи изучения дисциплины	
- сформировать у обучающихся систематизированное понятие о сущности, роли, основных элементах и стадиях инновационной деятельности;	
- раскрыть содержание организационно-экономического механизма управления инновационными процессами;	
- дать наглядное представление о формах реализации инновационного менеджмента на примерах мирового и отечественного опыта;	
- привить навыки системной оценки в сфере управления инновациями;	
- создать основу для самостоятельного изучения и владения механизмами управления инновационными процессами.	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технологическое предпринимательство
2.1.2	Информационно-коммуникационные технологии
2.1.3	Управление проектами
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление человеческими ресурсами
2.2.2	Экономическое обоснование технических и технологических решений
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
<i>УК-1.1: Знает методы системного и критического анализа, методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации</i>	
Результаты обучения: знает принципы системного анализа, выделяет микро- и макро среду организации, особенности формирования инновационных стратегий развития	
<i>УК-1.2: Умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, осуществляет поиск вариантов решения проблемной ситуации на основе доступных источников информации, применяя методы системного подхода и критического анализа преимуществ и рисков, разрабатывает стратегию действий и принимает конкретные решения по ее реализации с учетом практических последствий</i>	
Результаты обучения: применяет системный анализ для выявления проблем в развитии организации, умеет выделять взаимосвязи между влияющими факторами, использовать необходимые источники информации, выделяет и оценивает риски	
<i>УК-1.3: Владеет методологией системного и критического анализа проблемных ситуаций, методиками целеполагания, определения способов достижения цели и разработки стратегии действий</i>	
Результаты обучения: владеет методами управления инновационного проекта в организации, определяет цели и технико-экономические ограничения, использует методы управления риском для прогнозирования результатов проекта	
ПК-2: Способен применять прогрессивные технологии и подходы к производству продуктов питания животного происхождения для достижения стратегических целей устойчивого развития	
<i>ПК-2.1: Знает методологические основы проектирования перспективных продуктов питания с заданными свойствами и составом, теоретические и практические аспекты современных и прогрессивных технологий</i>	
Результаты обучения: знает сущность инноваций и их виды, стадии инновационного процесса, особенности реализации инновационной деятельности в сфере продуктов питания	
<i>ПК-2.2: Умеет оценивать инновационно-технологические риски и потенциал коммерциализации разработок перспективных продуктов питания животного происхождения</i>	
Результаты обучения: умеет оценивать возможности реализации инновационного проекта, определять показатели эффективности инноваций, оценивает риски и способы их снижения	

ПК-2.3: Владеет навыками разработки и апробации новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания животного происхождения различного назначения

Результаты обучения: владеет навыками бизнес-планирования и обоснования эффективности новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания